

Codice:

**49547**

Descrizione:

**POLLO COSCE 6PZ(NON CALIB.)FILENI" BIO"SV**



### DENOMINAZIONE DI VENDITA

### ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

COSCIA DI POLLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA SOTTOVUOTO

Femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre ottenuta dal sezionamento di pollo allevato con metodo biologico. Le due sezionature sono effettuate in corrispondenza delle articolazioni

Tipologia prodotto : fresco , classe A

Italia

### PROVENIENZA MATERIA PRIMA

### ALLERGENI

Nessun allergene come da Allegato III bis della Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale:  $\leq$  100000 ufc/g

E.coli:  $\leq$  100 ufc/g

Stafilococchi coag.+ :  $\leq$  100 ufc/g

Salmonella typhimurium: assente/25g

Salmonella enteritidis: assente/25g

Listeria m: O.M. 07/12/93: su 3 u.c.: 1 u.c.<11 ufc/g;

2 u.c.<110 ufc/g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezioni sono effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Prodotto umido naturale, perfettamente spennato, senza scottature e/o lussature, zone disidratate e insanguinate, completamente dissanguato, assenza di contaminazioni proprie o improprie.

Colore: pelle giallo tenue / carne paglierino rosa.

Odore: tenue, sui generis, assenza di altri odori propri o estranei.

Sapore dopo la cottura: delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusti e/o di sapori estranei e di rancido.

### VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Valori energetici: 798 kJ / 192 kcal

Grassi: 13,4 g

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Carboidrati: 0 g Proteine: 17,8 g
<b>OGM</b>	Assenti
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Consumare previa cottura
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare fra 0° e +4°C
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	16 giorni sottovuoto
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sottovuoto. Vassoio polietilene termoformato.
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	kg.2,80 ca. / 6 pezzi
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n° 4
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 52
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n° 4
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n° 13
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Le farine animali non sono utilizzate in allevamento Il prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache Tipologia di prodotto: fresco classe A
<b>MARCHIO</b>	Fileni
<b>BOLLO CEE</b>	IT 0194/M CE, IT134/L CE
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	16023290
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	LOC.TA` COLLICELLI 8. Comune, CINGOLI (MC) VIA CARROZZE VACCILI 13. Comune, CASTELPLANIO (AN)
<b>DATA REVISIONE SCHEMA</b>	27/05/2021